

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — **Geschäftsstelle: Bromberg.**

Anzeigenpreis: 30 mm breite Kolonelzeile 30 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 150 Groschen, Deutschld. 25 bz. 150 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pfg.

Nr. 18. Bromberg, den 2. September 1928.

Ueber Moorentwässerung.

Von Dr. Wilsing, Dahlen i. S.,
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Eine Anfrage aus dem Leserkreise veranlaßt mich, über die Entwässerung von Moor zu berichten, weil diese Frage von allgemeiner Bedeutung ist.

Wenn in Büchern oder in belehrenden Aufsätzen von dieser oder ähnlichen Fragen die Rede ist, so werden zumeist die allgemeinen Regeln besprochen; es werden die Naturgesetze erklärt, die in Frage kommen, durch einige Beispiele erläutert, und es ist Sache des Lesers, durch eigenes Nachdenken diese Gesetze und Erscheinungen mit seinen Verhältnissen zu vergleichen. Besondere Einzelheiten werden dabei nun manchmal nicht genügend berücksichtigt und das führt dann oft zu falschen Maßnahmen, namentlich, wenn es sich um Fragen handelt, bei denen verschiedene Umstände in betracht kommen.

So ist die Frage: Wie tief soll ich mein Moor entwässern? und wie weit soll ich die Gräben auseinander legen? nicht mit glatten Zahlen zu beantworten.

Im Niedermoor — und nur von solchem reden wir hier, weil im Leserbezirke Hochmoor nur sehr wenig vorkommt — kann man im allgemeinen wohl sagen, daß ein Grundwasserstand von 40 bis 50 Zentimeter unter Oberfläche der richtige ist.

Wenn man nun einfach daraus folgern wollte: jetzt mache ich meine Gräben 60 bis 70 Zentimeter tief; denn im Graben werden etwa 10 bis 20 Zentimeter Wasser stehen; also habe ich dann im Boden 40 bis 50 Zentimeter — — wenn man so denken wollte, dann wäre man auf falschem Wege.

Allerdings ist es richtig, daß die Oberfläche der stillstehenden Wasser immer horizontal, d. h. wagerecht liegt — aber im Boden ist das anders. Wir sehen, wenn wir ein Stück Würfelzucker mit einer Ecke in Kaffee halten, wie der Kaffee im Zucker hochsteigt; wir sehen dasselbe im Schwamm, wenn wir ihn an einer Stelle ins Wasser halten: die feinen Röhrchen im Zucker oder Schwamm ziehen das Wasser hoch. Man nennt diese eigenartige Naturerscheinung deshalb Haarröhrchen-Anziehung oder Kapillarität (Capillaren = Haarröhrchen). Im Boden finden wir dieselbe Erscheinung. Setzen wir einen Blumentopf in eine Schale mit Wasser, dann steigt dieses im Topf hoch bis an die Oberfläche.

Eine weitere Erscheinung finden wir bald heraus, wenn wir genauer beobachten: daß die feinsten Röhrchen das Wasser am höchsten aufsteigen lassen, weitere, gröbere Röhrchen weniger.

Deshalb steigt auch im feinsten Boden — Ton- oder Lehmboden — das Wasser vom Grundwasserspiegel auf höher auf, als im gröberen Sandboden, weil bei diesem die Haarröhrchen weiter, gröber sind.

Denkt man sich nun eine große Fläche ganz gleichmäßigen Bodens, sei es Sand, Lehm oder Moor, die keine Entwässerung hat, dann wird man annehmen können, daß in dieser das Wasser auch gleichmäßig vom Grundwasserspiegel hochgezogen wird; mit anderen Worten: das Grundwasser ist gleichmäßig verteilt.

Ist aber der Boden nicht gleichmäßig — und das ist wohl sehr oft bei größeren Flächen der Fall — dann wird das Wasser an den lehmigen oder moorigen Stellen höher gezogen, als an den sandigen. Bringt man unter solchen Umständen durch Grabenentwässerung das Grundwasser auf eine gleiche Linie, dann würde vielleicht der Sand die richtige Feuchtigkeit haben, der Lehm aber zu naß sein; gibt man aber dem Lehm die richtige Feuchtigkeit, dann würde der Sand zu trocken. Man muß also die Sandflächen anders behandeln, als den Lehm, d. h. den Sand weniger entwässern, als den Lehmboden, um eine gleichmäßige Feuchtigkeit für die ganze Fläche zu erhalten, wenn man auf dieser eine gleichmäßige Pflanzendecke erzielen will.

Daß bei größeren Flächen, die doch meist in ihren Bodenverhältnissen wechselnd sind, die Stärke der Entwässerung nicht einfach zu finden ist, leuchtet wohl leicht ein.

Noch schwieriger aber wird die Frage bei besonders gearteten Umständen, beispielsweise bei sogenannten Kesselmooren. Das sind Moorflächen, die aus ehemaligen Seen oder Teichen entstanden sind. Diese Moore haben immer eine schalenförmige Oberfläche, sind also in der Mitte tiefer gelegen, als an den Rändern; manchmal ist die Austrocknung des Sees oder Teiches noch nicht vollständig vor sich gegangen, so daß in der Mitte noch das blanke Wasser steht, oder aber noch ein schwimmendes, schwankendes Moor oder Sumpf vorhanden ist. Das gesamte Moor liegt dann meist in einem ton- oder lehmhaltigen Boden eingebettet.

Liegen solche Umstände vor, dann wird man nie einen gleichmäßigen Wasserstand erreichen können. In der Mitte wird immer eine stark feuchte, wenn nicht gar sumpfige Stelle zurückbleiben; auf alle Fälle liegt die Gefahr vor, daß man die oberen Ränder des Moores zu trocken legt.

Es kommt darauf an, wohin man das Wasser ableiten kann (Vorflut). Kann man es durch die umgebende Landfläche ableiten, dann ist wohl zu beachten, wie tief man gehen darf, um die größte Fläche des Moores nicht zu trocken zu legen. Höchstwahrscheinlich wird der obere Moorrand stets trocken werden, und die tiefste Stelle bleibt noch zu

---

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

feucht; man hätte dann in der Mitte einen Ring mit zufriedenstellender Feuchtigkeit. In diesem Falle würde man den oberen trockenen Rand mit Sand befahren (8 bis 10 cm dick), den mittleren Ring mit den bekannten guten Gräsern besäen, und die zu feuchte Mitte mit Havel-Mielitz, Rohrglanzgras und flutendem Mannahgras besäen.

Zur Sauregurkenzeit.

Wie macht man Pfeffer- oder Gewürzgurken ein?

Der August ist die klassische „Sauregurkenzeit", nicht nur im übertragenen Sinne für die Zeitungen und die Geschäftswelt, sondern auch für die Hausfrau, die in diesen Wochen ihren Wintervorrat an Gurken beschafft. Es sind meistens die kleinen, aromatischen Gewürz- oder Pfeffergurken, die im Winter als pikante Zukost zu allerlei warmen und kalten Fleischspeisen den Beifall der Familie finden. Oft genug aber hört man auch von tüchtigen Hausfrauen die Klage, daß ihre Pfeffergurken unschmackhaft geworden oder gar völlig verdorben sind. Der Grund für diesen Mißerfolg ist meist, daß man diese oder jene Vornahme beim Einmachen der Pfeffergurken für eine unwesentliche Kleinigkeit erachtet hat, während sie in Wirklichkeit für die Schmackhaftigkeit und Erhaltung von großer Bedeutung ist.

Man kann die Pfeffergurken auf kaltem und warmem Wege einmachen. Die kalte Zubereitung verdient vor der warmen entschieden den Vorzug. Sie ist nicht so umständlich, verlangt nur wenig Zeit und läßt den Gurken den ihnen eigenen Geschmack. Die warme Zubereitung, die ein mehrmaliges Aufkochen in Weinessig nötig macht, hat gegenüber der kalten allein den Vorteil, daß bei ihr die grüne Farbe der Gurken besser erhalten bleibt.

Die kalte Zubereitung umfaßt zwei Abschnitte. Der erste bezieht sich auf die Reinigung der Gurken und ihre Einlegung in eine Salzschicht während eines Zeitraumes von vierundzwanzig Stunden. Durch letztere Vornahme werden sie gezwungen, die wäßrige Flüssigkeit, die sie enthalten, an das Salz abzugeben. Der zweite Abschnitt besteht in der Einbringung in die Gläser und der Überschüttung mit Weinessig.

Man kann zwar zum Einmachen Pfeffergurken verwenden, die in der ersten Hälfte des Septembers, und wenn das Wetter mild ist, sogar solche, die in der zweiten Hälfte dieses Monats gepflückt worden sind, gleichwohl ist es aber ratsam, Gurken von der Augusternte einzumachen, da die Reife und die Bedingungen, unter denen sie sich vollzieht, einen Einfluß auf das gute Gelingen der Zubereitung haben. Sind, wie schon angedeutet, die Tage bis in den September hinein warm und die Nächte mild, ohne starke Temperaturschwankungen und nur wenig feucht, so reifen die Pfeffergurken auch jetzt noch genügend und bleiben dann später, eingemacht, gesund. Bei der Empfindlichkeit der Pfeffergurken aber gegen Temperatursenkungen und Feuchtigkeit genügt schon eine kurze Kälte- oder Regenperiode, um sie in der Reife zu beeinträchtigen. Man merkt dann die Schädigung daran, daß die Stiele der Früchte weißlich aussehen. Die Gurken selbst erscheinen in diesem Zustand noch ganz gesund, gleichwohl aber kränkeln sie bereits. Dies zeigt sich später, wenn sie eingemacht sind, denn sie gehen dann in dem Weinessig in eine Art Gärung über, werden weich, schrumpfen zusammen und setzen einen Schaum an, wie er bei Fäulnisprozessen beobachtet wird. Man geht daher immer sicherer, wenn man nur Früchte aus den frühesten Ernten verwendet, da man bei ihnen eine Schädigung durch die Witterung nicht zu befürchten braucht.

Sodann sollen die Gurken, weil auch dies mit dem Reifezustand zusammenhängt, über eine gewisse Größe nicht hinausgehen. Am besten sind sie, wenn sie eine Länge von 7 Zentimetern und eine Stärke von 8 bis 16 Millimeter haben. Weiterhin müssen sie schön grün, straff und hart sein und dürfen keinerlei Flecken und faulige Stellen aufweisen, denn die Pfeffergurken sind auch eingemacht äußerst empfindlich und die kränkelnden können sehr leicht die gesunden anstecken. Man muß daher bei der Auswahl streng zu Werke gehen. Aus ähnlichem Grunde sind alle welken und weichen, sowie alle dunkelgrünen Gurken auszulesen. Endlich muß man später auch alle die entfernen, welche, nachdem sie aus dem Salz herausgenommen worden sind, nicht trocknen und nicht hart werden

Kann man die Gurken in seinem eigenen Garten pflücken, so ist die geeignetste Zeit dafür der frühe Morgen, wenn sie, unter den Blättern verborgen, noch nicht von der Sonne erhitzt oder vom Tau benetzt worden sind.

Sofort nach dem Pflücken oder sogleich, nachdem man sie auf dem Markt gekauft hat, muß man an die Zubereitung schreiten, da sie sehr schnell welken und ihre Frische verlieren. Alle unnötigen Berührungen sind zu vermeiden.

Zunächst muß man die Stiel- und Blattreste entfernen, die noch an den Gurken hängen. Zur Ablösung der Stielreste nimmt man die Gurke zwischen die Fingerspitzen beider Hände, drückt den Nagel des rechten Daumens gerade dort ein, wo sich der Stiel an die Gurke ansetzt — eine Stelle, die sich durch eine seichte Einschnürung bemerkbar macht — und dreht dann mit den Fingern der linken Hand die Gurke von innen nach außen. Auf diese Weise kneift man den Stengel leicht und glatt ab. Zuweilen hängen an dem Scheitel der Gurke noch einige vertrocknete Blumenblättchen, die dann ebenfalls zu entfernen sind.

Sodann sind die Gurken von dem Staub und dem weißlichen Reif zu befreien, von dem sie bedeckt sind. Man führt dies mit einer Bürste aus. Am besten eignet sich dazu eine Bürste, wie man sie zum Teppichreinigen benützt. Die Borsten derselben sollen weder zu stark noch zu weich sein. Natürlich darf die Bürste noch zu keinem anderen Zweck gebraucht worden sein. Man nimmt die Gurke in die linke Hand, dreht sie langsam um und bürstet sie dabei kräftig mit der Bürste ab, bis die Gurkenschale lackähnlich glänzend erscheint. Doch dürfen Schrunden dabei nicht entstehen.

Nun muß man die Gurke während vierundzwanzig Stunden entwässern. Zu diesem Zweck legt man zunächst auf den Boden einer Porzellan- oder Tonschüssel eine Lage Salz von 3 bis 4 Millimeter Dicke und breitet in ihr eine Lage Gurken gleichmäßig aus, so daß sie ganz von Salz bedeckt sind. Darauf schüttet man eine neue Lage Salz in die Schüssel, bettet in sie wiederum Gurken ein und fährt damit abwechselnd so lange fort, bis entweder die Schüssel gefüllt oder der Vorrat erschöpft ist. Wasser wird nicht hinzugefügt.

Die Schüssel wird in einen möglichst kühlen Speiseschrank oder in den Keller gestellt. Das Wasser, welches durch das Salz aus den Gurken herausgezogen wird, bildet sich zu einer Lauge, in die die Gurken eingetaucht sind. Nach vierundzwanzig Stunden haben sie infolge der Wasserabgabe die straffe Schwellung verloren und die grüne Farbe ist etwas abgeblaßt. Man lasse sie nicht länger in der grauen Salzlake liegen, sondern in einem Durchschlag oder Sieb abtropfen.

Während dieses geschieht, bereitet man in einem Behälter eine Mischung von Wasser und Weinessig, um die Gurken darin von der anhaftenden Lake zu säubern. Man nimmt zu dem Wasser ein Viertel oder die Hälfte Weinessig. Von vielen wird diese Abwaschung für unnötig gehalten, aber sie hat doch ihren guten Grund, denn durch sie werden die Gurken um vieles netter, reiner und überhaupt schöner.

Nachdem man also die Gurken zehn bis fünfzehn Minuten hat abtropfen lassen, bringt man sie in eine Mischung von Wasser und Weinessig, läßt sie dort etwa fünf Minuten liegen, wendet sie hin und her und kann sie nun, nachdem man sie wiederum gut hat abtropfen lassen, in das Einmacheglas einlegen.

Wenden wir uns nun zu den Würzstoffen, die man zu den Gurken hinzugibt. Gebraucht werden enthülste Perlzwiebeln, etwa 40 an der Zahl, zwei Estragonzweige, ein Dutzend weiße Pfefferkörner und zwei der länglichen Schoten des spanischen Pfeffers für ein 1½ Liter fassendes Glas. Je nach dem persönlichen Geschmack kann man von den Zutaten auch etwas mehr nehmen, wodurch die Gurken würziger und pikanter werden. Als Einmachegefäß wählt man am besten ein Glas mit Patentverschluß, doch eignet sich dazu auch eine nichtglasierte Tonkruke. In ihr ordnet man die Gurken lagenweise an, indem man von Zeit zu Zeit einige Perlzwiebeln dazwischen einschaltet. Die Estragonzweige und den spanischen Pfeffer bringt man mehr in die Mitte und streut endlich über das Ganze die weißen Pfefferkörner.

Von dem Gefäß läßt man einen Rand von 3 bis 4 Zentimeter Höhe frei und gießt nun über die Gurken guten kalten Weinessig, so daß er etwa 2 Zentimeter hoch über den Gurken steht.

Nun bleibt nur noch die Verschließung des Glases bzw. Kruke übrig. Man benutzt dazu einen Korken, den man vorher einige Minuten lang in kochendem Wasser aufbrüht. Zuweilen teilen die Pfropfen trotz dieser Vorsichtsmaßregel den Gurken einen unangenehmen Geschmack mit. Darum ist es vorteilhaft, den Pfropfen mit einem Stück völlig reiner Leinwand zu umwickeln. Man muß den Pfropfen mit den Fingern fest in den Krukenhals hineindrücken, damit ein dichter Verschluß herbeigeführt wird. Zuletzt wird noch Pfropfen und Hals mit einem Stück Pergamentpapier umwunden, das man mit Bindfaden festschnürt. Luculla.

Landwirtschaftliches.

Des Landmanns Arbeiten im September. Mit dem Ablauf des August ist die Getreideernte wohl meist beendet. Leider haben sich die hohen Erwartungen, die man an die diesjährige Ernte stellte, nicht ganz erfüllt; im Deutschen Reiche kann man kaum von mehr als einer Durchschnittsernte sprechen. Die Aufmerksamkeit des Landmannes konzentriert sich jetzt auf die Erträgnisse des Feldes, die ihm im September noch in Gestalt von Rüben und Kartoffeln werden. Wird man hier reichere Ernte halten können? Wie dem auch sei, Anfang September muß mit der Rüben- und Kartoffelernte begonnen werden. Es ist auch für Gegenden mit milderem Klima nicht zu empfehlen, die Einbringung der Kartoffeln für den Oktober aufzusparen, und besonders dann nicht, wenn nach den Kartoffeln Winterroggen angebaut werden soll. Erntet man die Knollen erst im Oktober, so kann es, wenn wir einen frühen Winter bekommen, für den Anbau von Winterroggen vielfach zu spät werden; er kann sich nicht mehr in genügender Stärke entwickeln und wintert dann häufig aus. — Die Grummeternte muß so schnell als möglich beendet werden, denn wenn die Tage kürzer werden, nimmt die Luft in steigendem Maße an Feuchtigkeit zu, und demzufolge wird der Grummet schwer trocken. — Wo die Möglichkeit gegeben ist, belasse man das Rindvieh noch Tag und Nacht auf der Weide. Allerdings spricht hier die Witterung schon ein gewichtiges Wörtlein mit; bei naßkalter Witterung bringe man die Tiere abends in den Stall. Man versäume auch nicht, bei unfreundlicher Witterung vor dem Austreiben eine Portion Rauhfutter zu reichen. Auch muß man darauf sehen, ob die Wiesen den Tieren noch genügend Nahrung bieten, im anderen Falle muß Zusatzfutter gegeben werden. Gutes Beifutter ist Klee, Luzerne und Senf. — Ein besonderes Augenmerk ist jetzt dem Schweinestalle zuzuwenden, denn die Herbstferkelung geht vor sich. Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden, den werfenden Sauen die Nachgeburt zu nehmen; verzehren sie die Nachgeburt, so läuft man Gefahr, daß sie die eigenen Ferkel fressen. Wo sich die Möglichkeit bietet, werden die Schweine Ende des Monats in die Eichel- oder Buchelmast getrieben. — Was die Schafe anbelangt, so beweiden sie die Stoppeln und die abgeernteten Rübenfelder. Das Beweiden der Kleestoppeln darf nur sehr mäßig erfolgen, da die Kleestoppel leicht Blähungen bei den Tieren hervorruft. Im übrigen wird jetzt die zweite Schur vorgenommen. — Schließlich wollen auch die treuesten Helfer des Landmannes, die Pferde, versorgt sein. Da sie durch die Bestellungsarbeiten tüchtig in Anspruch genommen werden, müssen sie ein den Leistungen angemessenes Futter erhalten. Grünfutter ist nicht zu empfehlen, da die Pferde dadurch zum Schwitzen neigen und überdies leicht dickbauchig werden. Man reiche ihnen gutes Kraftfutter und belasse sie, soweit es angängig ist, auf der Weide. Tragende Stuten sind nur für leichte Arbeiten in Anspruch zu nehmen, im übrigen verschaffe man ihnen ausreichende Bewegung.

Gleich nach der Ernte pflügen! Dem Erntewagen sollte alsbald der Pflug folgen. Denn zeitiges Umpflügen der Stoppeln bedeutet die Fruchtbarkeit der Äcker steigern. Man pflüge die Stoppeln mittels Schälpflug flach unter, egge das Land und lasse eine schwere Ringelwalze darüber gehen, damit die Wasserverdunstung des Bodens auf ein Minimum beschränkt wird und die Verwesung der Ernterückstände schnell vonstatten geht. Sofortiges Umpflügen der Stoppeln ist auch zur Konservierung des im Boden enthaltenen Stickstoffes unerläßlich. Aus nicht gepflügtem Boden entweicht der Stickstoff sehr leicht, und zwar um so früher, je trockener das Land ist.

Viehzucht.

Die Kopfrose bei Pferden. Obwohl die Kopfrose bei Pferden sehr selten vorkommt, ist es doch wesentlich, daß der Landmann über das Wesen und die Bekämpfung dieser Krankheit unterrichtet ist. Die Anzeichen der Kopfrose, von der zumeist nur Fohlen befallen werden, sind Fieber, Unlust zum Fressen und ein geschwollener Kopf, an dem sich Euterbeulen bemerkbar machen. Die Ursachen der Kopfrose sind auf Wunden an den Schleimhäuten des Kopfes oder in der Haut zurückzuführen, durch die Fäulnisstoffe in das Blut gekommen sind. Die Heilung der Kopfrose ist davon abhängig, in welchem Stadium man die Krankheit als solche erkennt. Selbstkurieren ist völlig zwecklos; man rufe sofort den Tierarzt.

Wenn das Pferd sich nicht beschlagen läßt. Ein ebenso einfaches wie erprobtes Mittel, um störrische Pferde, die sich nicht beschlagen lassen wollen, gefügig zu machen, besteht darin, daß man ihnen die Ohren unter den Stirnriemen der Trense steckt.

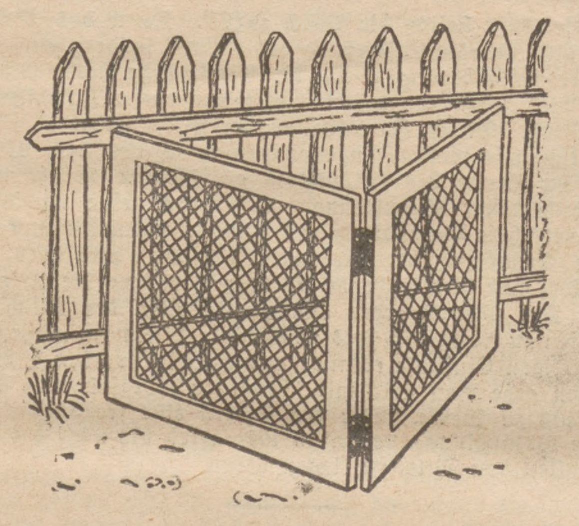
Die Kühe halten die Milch zurück. Durch das Melken wird nicht nur die Entleerung des Euters, sondern auch eine weitere Absonderung durch die Milchgänge herbeigeführt. Tritt diese nicht ein, so spricht man von einem Zurückhalten der Milch. Dieses Zurückhalten der Milch hängt aber keineswegs, wie vielfach angenommen wird, von dem Willen oder der Laune des Milchtieres ab, sondern beruht meist auf äußerlicher Einwirkung. Besonders eine nachlässige oder verkehrte Behandlung des Euters, ungeübtes und den Tiere Schmerzen verursachendes Melken, plötzliches Erschrecken, eine überraschende Abkühlung können die Ursachen sein. Mit Gewalt gegen das Zurückhalten der Milch ankämpfen zu wollen, ist stets vom Übel. Vielmehr müssen die nachteiligen Einflüsse erkannt und beseitigt werden. Beim Melken gehe man stets mit schonender Sorgfalt und Sachkenntnis zu Werke. Wer den Tieren eine freundliche und sanfte Behandlung angedeihen läßt, wird nie über das Zurückhalten von Milch zu klagen haben.

Geflügelzucht.

Der Hühnerhof im September. Im September ist der Federwechsel bei den Hühnern so recht im Gange. Demgemäß müssen wir für Unterkunftsräume sorgen, wo die Tiere sich bei regnerischem, windigem Wetter hinbegeben können. Andernfalls werden die mausernden Hühner viel unter Darmstörungen und Schleimhauterkrankungen zu leiden haben, während man doch sonst eigentlich nicht sagen kann, daß die Mauser an und für sich eine Krankheit ist. Wenn nun auch die bereits mausernden Hennen nicht mehr den Eierkorb füllen, so darf dies doch kein Grund sein, die Tiere dürftig bzw. zu knapp zu füttern. Im Gegenteil, gerade jetzt bedürfen sie mancherlei besten Futters zur Wiederherstellung ihres Federkleides. Animalische und andere eiweißhaltige Stoffe, dann aber auch Knochenschrot, Garnelen, zerkrümelte Eierschalen bzw. Grit und Grünes müssen ihnen reichlich zur Verfügung stehen. Weg vom Hofe mit allen Hennen, welche, soweit sie den leichten Hühnerrassen oder diesen entsprechenden Kreuzungen angehören, nun vier Jahre alt sind! Hühner der schweren und schwereren Rassen lassen wir nur drei Jahre alt werden. Zur Zucht sind ferner nur kräftig entwickelte, einjährige Hähne zu gebrauchen, sowie allenfalls noch solche, welche zwei Jahre alt werden. Die Auffüllung der Zuchtstämme, sei es mit eigenen oder fremden Tieren, ist eine der wichtigsten Arbeiten dieses Monats für den Hühnerzüchter. Ich gebe den Rat, sich zu diesem Zwecke mit einem anderen Züchter in Verbindung zu setzen, nicht mit Händlern, weil die von letzteren bezogenen Hühner häufig mit seuchenartigen Krankheiten beladen sind. Das Einlegen der Eier für den Winter in Wasserglas kann fortgesetzt werden; späterhin werden natürlich die ältesten Eier zuerst verbraucht; vorausgesetzt, daß man zwei oder mehrere Töpfe voll eingelegt hat. — Im September

sind die Landwirtsfrauen bezüglich ihrer Puterzucht noch gut daran, daß sie die Truthühner gemeinsam mit den Haushühnern mittels des Hühnerwagens auf die Felder schaffen lassen. Da aber, wo das nicht angängig ist, sollten nach Möglichkeit die Puter von den Haushühnern getrennt gehalten werden, mindestens für die Nachtruhe, da sonst die Beißereien kein Ende nehmen. Freilich wird sich das nicht umgehen lassen, wenn es sich nur um zwei oder drei Truthennen handelt, die zu Brutzwecken gehalten werden. — Die Perlhühner legen noch. Die vielen Klagen, daß die Perlhühner aus dem Hühnerstalle alle dort legenwollenden Haushühner durch heftiges Beißen hinaustreiben, werden verstummen, sobald es gelingt, die Perlhühner zu veranlassen, daß sie sich anderwärts ein Nest suchen; denn dieses Verlegen der Eier, sofern wir nämlich den Ort kennen, den sich die Perlhennen erwählt haben, ist entschieden den Beißereien im Hühnerstalle vorzuziehen. H.

Ein praktisches Gerät. Als ich vor einigen Tagen einem bekannten Geflügelzüchter einen Besuch machte, sah ich in einer Ecke seines Hofes das im Bild dargestellte Gerät. Auf meine Frage, was das sei, führte er es mir in der Praxis vor. Er klappte die beiden durch Scharniere lose miteinander verbundenen Rahmen auseinander und trieb damit



einige Tiere nach einer bestimmten Ecke. Jetzt war es ihm ein leichtes, das Tier, das er haben wollte, herauszunehmen. Jede Aufregung und schädliche Jagerei waren auf diese Weise in Wegfall gekommen und ich möchte nur wünschen, dast dieses einfache und doch so praktische Gerät allgemein Eingang findet. Es erspart manchen Ärger und Verdruß. Schn.

Obst- und Gartenbau.

Der Garten im September. Im Obstgarten nimmt die Ernte uns vollauf in Anspruch, denn es reifen Herbstäpfel und Herbstbirnen. Die Früchte sind ohne Schädigung des Tragholzes vorsichtig bei trockenem Wetter zu pflücken und zu sortieren. Ist anhaltende größere Hitze, dann sorge man im Anfang des Monats für tüchtige Bewässerung, damit gesundes, vollsaftiges Obst geerntet wird. Der ganze Obstgarten ist gut zu behacken, von Unkraut zu reinigen und dabei für Öffnen der Baumscheiben im Rasen zu sorgen. Bei den Himbeeren wird altes, abgestorbenes Tragholz geschnitten und auch diesjährige, schwache Triebe entfernt. Man hefte die Ruten an Spaliere oder an Pfähle. Die vorzeitig abfallenden kranken Blätter werden zusammengekehrt und verbrannt. Bei den Obstbäumen beobachten wir jetzt deutlich rundliche Knospen, welche uns die nächstjährige Fruchternte bringen sollen. Man beeile sich, diese Knospenbildung durch Superphosphat oder Knochenmehl (Phosphordüngung) zu stärken. Das trockene Holz wird am besten jetzt ausgesägt, weil man solches im Winter mit ungeübtem Auge leicht übersieht. Gegen Monatsende werden Klebegürtel zum Fang schädlicher Insekten, vor allem gegen den Frostspanner, um die Bäume gelegt. Kranke Früchte, welche abfallen, und sogenannte Mumien, welche unansehnlich an den Bäumen hängen bleiben, müssen gesammelt und vernichtet werden, denn gerade sie bilden den Ansteckungsherd. Unleserliche Namensschilder sind zu erneuern. Dabei ist auf Drahteinschnitte und Baumbändereinschnitte zu achten. — Im Gemüsegarten sind die Gewürzpflanzen zu teilen. Bei den Kohlpflanzen suche man die Raupen des Kohlweißlings und der Kohleule ab. Größte Sorgfalt verwende man bei der Samenernte, wobei man nur wirklich einwandfreie Träger wählt. Die Artischocken werden geputzt, die Stengel über der Erde weggeschnitten und ferner am Ende des Monats behackt. Deckmaterial ist bereitzustellen. Endivien und Kardy werden gebunden, Bleichsellerie nach und nach behäufelt. Den Rosenkohlpflanzen schneide man die Köpfe aus, damit alle Nahrung den Rosen zukommt. An den Tomaten pinziere man die neu entstandenen jungen Triebe und stelle die Früchte durch Entfernen deckender Blätter frei. Es werden gepflanzt: Zwiebeln, Lauch, Schalotten, Wintersalat, letztere in tiefe Furchen. Es ist die Aussaatzeit von Feldsalat, Wintersalat, Spinat, Schwarzwurzeln, Karotten, Petersilie, Kerbelrüben. Die Keller und Überwinterungsräume für Gemüse sind gründlich zu säubern und zu lüften. Abgeerntete Mistbeete werden ausgefahren, Erde, wie Dung sollen zur Gewinnung von Mistbeeterde auf Haufen gesetzt werden. Schmidt, Dessau, Dipl.-Gartenbauinspektor.

Für Haus und Herd.

Kalter Fleischkuchen. 300 Gramm Schweinefleisch, 400 Gramm Kalbsleber, ungefähr 80 Gramm Speck, ½ Zwiebel, einige Champignons oder Herrenpilze, eine in Milch geweichte Semmel, 100 Gramm würfelig geschnittener, heiß gerösteter Speck, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Gewürznelke. Man läßt sowohl das Fleisch wie die Leber, die man vorher in Milch gelegt hat, mit Speck braten und stößt dann die Leber sehr fein. Das Fleisch wird in feine und kurze Streifen geschnitten, die Champignons oder Pilze gedünstet und ganz fein gehackt. Nun mengt man die erweichte, gut ausgedrückte Semmel zur Leber und passiert dieses Gemenge durch ein Sieb. Das Fleisch wird nun dazugemengt, ferner Salz, Pfeffer, die gestoßene Gewürznelke, die heißen Speckwürfel und schließlich die ganzen Eier. Die Masse muß gut vermischt werden. Dann wird sie in eine mit Fett ausgestrichene Form eingefüllt und in Dunst gekocht. Dieser Kuchen wird erkaltet, in Schnitten geteilt, gegessen und ist sehr gut zum Mitnehmen bei Ausflügen geeignet.

Tomatensuppe auf Vegetarierart. ½ Kilogramm Tomaten, 1 Stück Zwiebel, 1 Stück Petersilie, einige Sellerieblätter, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Öl, ½ bis ¾ Liter Milch. Man läßt die Tomaten mit dem Wurzelwerk und Blättern, gut mit Wasser zugedeckt, eine Stunde kochen und passiert dies dann. Das Mehl wird mit dem Öl verrührt und mit der heißen Milch unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht. In diese Milch, die dicklich sein muß, rührt man den Tomatensaft ein und läßt die Suppe noch verkochen. Als Beigabe eignen sich in Öl geröstete Brotschnitten oder -würfel.

Glasstöpsel zu lösen. Glasstöpsel von lange nicht benutzten Flaschen lassen sich mitunter kaum noch lösen. Ein einfaches und sicher wirkendes Mittel, das Lösen der Glasstöpsel zu erreichen, besteht darin, daß man einige Tropfen feines Speiseöl darauf träufelt und dann den Stöpsel mit einem Schlüssel vorsichtig umdreht. Gelingt es auch dann noch nicht, so stellt man das Fläschchen auf eine nicht zu heiße Stelle des Ofens, damit es leicht erwärmt wird. Der Glasstöpsel wird sich dann bald entfernen lassen.

Steppdecken zu waschen. Man wäscht die Decken in lauwarmem Seifenwasser gründlich aus, läßt sie über Nacht in kaltem, reinem Wasser liegen, wringt sie andern Tags aus, hängt sie auf, wendet sie während des Trocknens mehrmals um, und klopft die Decken wiederholt mit einem festen Stabe, damit die Watte schön aufquillt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; gedruckt und herausgegeben von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.